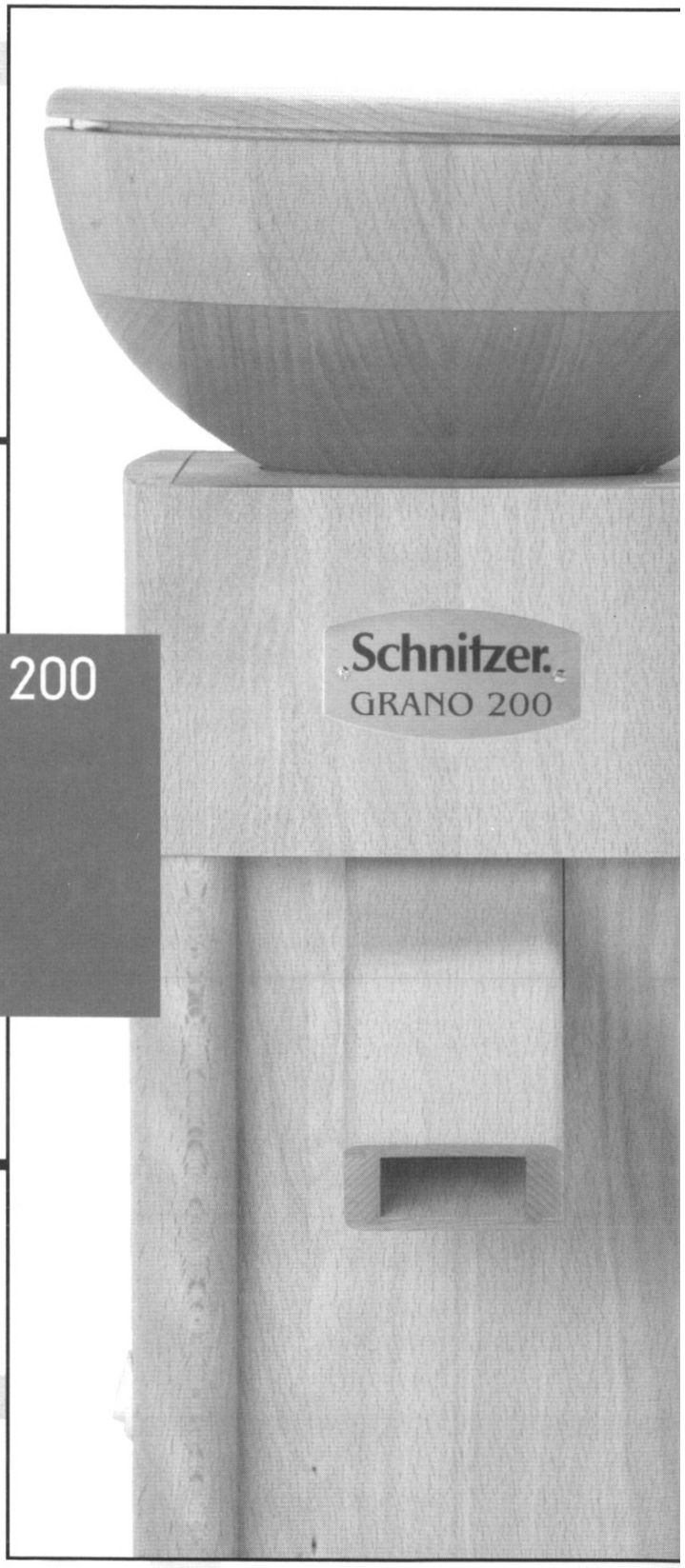
Schnitzer.
professional.



Stein-Getreidemühle Grano 200
Gebrauchsanweisung

Instructions for use Grano 200
Mode d´emploi Grano 200
Istruzioni per l´uso Grano 200
Gebruiksaanwijzing Grano 200

Schnitzer.

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Grano 200, Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über dreißigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange an der Grano 200 Freude haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren.

Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig.
2. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
3. Bringen Sie das Gerät nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
4. Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
5. Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
6. Die Belüftungsschlitze müssen frei bleiben.
7. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammern.
8. Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden.

Mahlgut und Mahlleistung

Die Grano 200 ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide gemahlen werden.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei feinster Einstellung 200 g/min, bei grober Einstellung 600 g/min. Der Trichterinhalt beträgt 1,2 kg.

Verwenden Sie stets trockenes Getreide.

Inbetriebnahme

Auf der Vorderseite der Grano 200 können Ihrem individuellen Farbgeschmack entsprechend die beigelegten Säulenpaare montiert werden.

Stellen Sie die Grano 200 auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche stabil auf und stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Das Gerät ist startbereit.

Bedienung (siehe hierzu Bild 1, Seite 22)

Beschreibung Bild 1:

1.1	Trichterdeckel	(Best.-Nr. 17500700)
1.2	Holztrichter	(Best.-Nr. 17508027)
	Edelstahltrichter	(Best.-Nr. 17508026)
1.3	Fein-Grob-Verstellung	(Best.-Nr. 17508033)

Füllen Sie die benötigte Menge an Getreide in den Holz- bzw. Edelstahltrichter (1.2) ein.

Füllen Sie nur die Menge ein, die Sie beim aktuellen Gebrauch benötigen und lassen Sie das gesamte in den Trichter eingefüllte Getreide durchlaufen. So haben Sie immer frisches Mehl und gewährleisten einen einwandfreien Betrieb.

Bedienen Sie den Ein- und Ausschalter auf der linken Außenseite des Gerätes. Das Verstellen von „Fein" auf „Grob" lässt sich jederzeit durchführen, während bei der Verstellung von „Grob" auf „Fein" darauf geachtet werden muss, dass dies nur bei eingeschalteter Getreidemühle oder bei leergelaufenem Mahlwerk erfolgt.

Die feinstmögliche Einstellung ist nur bei Weizen sinnvoll. Bitte wählen Sie bei anderen Getreidearten, z.B. Roggen, Dinkel oder Nackthafer, eine gröbere Einstellung.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.

Das Gerät darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Von außen ist es ausreichend, das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Auf keinen Fall sollten Scheuermittel verwendet werden.

Ist das Gerät nicht in ständigem Einsatz, empfehlen wir vor erneuter Benutzung die Reinigung der Mahlsteinflächen und des Mehlraumes. Diese Reinigung kann auch erforderlich werden, wenn die Verwendung feuchten Getreides zur Verstopfung des Mahlwerks führt.

Beschreibung Bild 2. Seite 23:

2.1	Stehender Stein und Edelstahlmahlkammer	(Best.-Nr. 16708200)
2.2	Drehender Stein	(Best.-Nr. 16708100)
2.3	Mahlkammerdichtung	(Best.-Nr. 17608031)

Gründliche Reinigung (siehe hierzu Bild 2, Seite 23)

- Netzstecker ziehen
- Mühle auf Grob stellen
- Sterngriffschraube an der Gehäuserückseite herausdrehen
- Trichterplatte mit Trichter abheben
- Edelstahlkammer durch Andrücken und Linksdrehung lösen und abheben
- Beide Mahlsteine können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden (nie feucht oder nass)
- Beim Zusammenbau darauf achten, dass die Filzdichtung (2.3) lagerichtig aufgesetzt ist
- Mahlkammer mit der Nase über dem Mehlauslauf aufsetzen und mit Druck nach rechts verriegeln
- Trichterdeckel wieder aufsetzen und mit Sterngriffschraube befestigen

Schnelle Reinigung

Mahlen Sie eine Handvoll Mais (kein Popkornmais) auf mittlerer Einstellung oder halten Sie einen Staubsauger, während die Mühle läuft, abwechselnd kurz oben in den Getreidetrichter und unten an den Mehlauslauf.

Nachregulieren

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinstmögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden. Dazu muss der drehende Stein mit Scheiben unterlegt werden. Diese Unterlagsscheiben können Sie bei uns anfordern.

Störung

Sollte sich der Motor durch extreme Belastung oder unsachgemäßen Gebrauch überhitzen oder stehen bleiben, so verhindert ein eingebauter Thermoschutzschalter eine Überlastung des Motors. In diesem Fall ist das Gerät abzuschalten und sollte 10 bis 15 Minuten nicht benutzt werden.

Sollten Sie bei wiederholten Störungen die Ursache hierfür nicht ermitteln können, wenden Sie sich bitte an uns direkt oder an einen unserer Fachhändler.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Falls beim Gebrauch dennoch eine dauerhafte Störung auftritt, so geben wir für unser Produkt eine Garantie für zwei Jahre ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, unentgeltlich.

Als Garantiekarte gilt die datierte und mit Namen und Anschrift versehene Rechnung.

Tipps rund ums Getreide

Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden.

Getreide ist hygroskopisch: Das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben und/oder der Mehlauslauf der Mühle verstopft.

Der ideale Aufbewahrungsort für Getreide ist daher ein kühler und trockener Raum. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.

Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die „Messerprobe" bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das *zu* feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen.

Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in einem Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35 Grad nicht übersteigen.

Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben, empfiehlt sich, dieses sofort weiterzuverarbeiten.

GB

Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your new Grano 200 mill. You have bought a German quality product. When developing this grain mill we paid especial attention to optimizing the technical functionality as well as the design. This was helped greatly by the over thirty years of experience we have in the field of grain mills for household use.

Before using the Grano 200, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Yours
Schnitzer-Team

Safety instructions

1. Please read through these instructions carefully.
2. Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate of the mill.
3. Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
4. Do not place the mill and its connecting cable in the vicinity of hot objects.
5. Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
6. Keep the ventilation slots unobstructed.
7. Do not clean the mill by inserting pointed objects into the milling chambers.
8. If the connecting line of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the after-sales service or a similar qualified person.

Products to be milled and milling capacity

This Grano 200 mill is suited for grinding all types of grain of the size of wheat and smaller as well as corn (no popcorn, however). Oleiferous seeds can be ground on their own at medium to coarse adjustment. They can be ground on their own or together with grain, if fine adjustment is selected (1:1).

Using dry grain, the milling capacity is as follows: 200 g/min at the finest setting, 600 g/min at coarse setting. The funnel capacity is 1.2 kg.

Please always use dry grain!

Putting into operation

On the front side of the Grano 200 mill you can mount one of the attached column pairs which you may select according to your colour preference.

Place the Grano 200 mill on a solid and flat working surface so that it stands firm and then insert the plug into the socket. The mill is now ready to be started.

Operation (see Figure 1, page 22)

Description, Figure 1:

1.1 Funnel lid (Order No. 17500700)

1.2 Wooden funnel (Order No. 17508027)

Stainless steel funnel (Order No. 17508026)

1.3 Fine-coarse adjuster (Order No. 17508033)

Fill the required quantity of grain into the wooden or stainless steel funnel (1.2).

You should only fill in the quantity currently needed, and always mill all of the grain present in the funnel. This guarantees you fresh-milled flour and trouble-free operation.

Operate the on/off switch on the left-hand outer surface of the mill. Adjustment from "fine" to "coarse" can be made at any time, while when adjusting from "coarse" to "fine" attention must be paid to doing so only when the mill is switched on or the mill is empty.

Only when milling wheat should you select the finest possible adjustment. Please select a coarser setting when milling other types of grain, e.g. rye, spelt, oat.

Cleaning

Unplug the mill before cleaning.

Under no circumstances may the mill be cleaned under running water.

It is sufficient to wipe the outside of the mill clean with a damp cloth. Do not use any scouring agents.

If you do not use the mill regularly, you should clean the stones and flour chamber before further use. Cleaning may also be necessary if the stones are blocked due to the usage of damp grain.

Description, Figure 2:

2.1 Fixed millstone and stainless steel flour chamber (Order No. 16708200)

2.2 Rotating millstone (Order No. 16708100)

2.3 Flour chamber packing (Order No. 17608031)

Thorough cleaning (see Figure 2, page 23)

- Pull out the plug
- Adjust mill to "coarse" setting
- Turn out the star grip screw on the rear side of the housing
- Lift off the funnel plate with funnel
- Detach the stainless steel chamber by pressing and turning to the left
- Both millstones can now be cleaned with a hard brush (which must never be wet or moist)
- During assembly, pay attention that the felt packing (2.3) is placed in the correct position
- Place the milling chamber with its nose above the flour spout and lock by pressing down and turning to the right
- Attach the funnel lid again and fasten with star grip screw

Quick cleaning:

Mill a handful of corn (no popcorn, however) at medium setting or, while the mill is running, briefly hold a vacuum cleaner in the grain funnel at the top and flour outlet at the bottom, alternately.

Readjustment

Should the finest possible milling not be possible after lengthy use through wear of the millstones, the degree of fineness can be corrected. A possibility for readjustment consists in placing washers under the rotating stone. You can ask us for these washers.

Malfunction

If the motor is overheated or comes to a standstill owing to extreme operation or improper use, a built-in thermal protection switch will prevent the motor from overloading. Please switch off the mill immediately and do not switch it on again before 10 to 15 minutes have elapsed.

Please contact us or one of our specialized dealers if you cannot determine the cause of repeatedly occurring malfunction.

Warranty

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening and as a rule are characterized by a service life lasting decades.

However, if sustained malfunction occurs during use, we will offer a warranty for the duration of two years as from the purchase date. Within this time span we shall repair free of charge all defects due to material or manufacturing defects.

The bill with date, name and address is accepted as the warranty certificate.

Tips for use of grain

The grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location.

Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed in moist air. If the grain is too moist when being milled, this might cause clogging of the millstones and/or blocking of the flour spout.

Ideally grain is stored in a cool and dry location in sacks or in wooden receptacles which are not sealed airtight.

The "knife test" has proven ideal in order to check whether grain is dry enough before being milled. Dry grain bursts with a loud cracking noise when one tries to crush it on a hard surface with a knife. Grain which is too moist can be pressed to flakes.

If the grain is too moist, place it for a few days in a basket somewhere warm (on a heater for example). The temperature of the grains should, however, not exceed 35 degrees.

It is recommended that the flour be used immediately in order that the active substances it contains are preserved in full.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi Grano 200, un produit allemand de qualité. Lors de l'élaboration de ce moulin à blé, nous nous sommes appliqués tout particulièrement à optimiser aussi bien les fonctionnalités techniques de cet appareil que son design. Nous avons pour cela tiré profit de nos trente années d'expérience dans le domaine de la mouture des céréales.

Afin de profiter longtemps de votre Grano 200, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de garder ce mode d'emploi.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

Votre
Team Schnitzer

Instructions de sécurité

1. Lire attentivement les instructions.
2. Branchez le moulin exclusivement sur le courant alternatif et vérifiez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque de fond du moulin.
3. L'appareil ne doit pas être en contact avec l'eau ou avec d'autres liquides.
4. Ne jamais placer l'appareil et le câble de raccordement à proximité d'objets dégageant de la chaleur.
5. Placer l'appareil sur une surface dure et plane pendant le fonctionnement (plaque de travail de la cuisine).
6. Les fentes d'aération doivent rester dégagées.
7. Ne nettoyez pas l'appareil en insérant des objets pointus dans la chambre à mouture.
8. Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service après-vente ou encore par une personne disposant d'une qualification similaire.

Matière a moudre et capacité de mouture

Le Grano 200 se prête à la mouture fine ou grossière de toutes les sortes de céréales ainsi que du maïs (à l'exception du maïs à popcorn). Des grains oléagineux peuvent être employés seuls pour une mouture moyenne ou grossière, tandis qu'une mouture fine requiert un mélange à part égale avec une autre céréale.

La capacité de mouture de grains secs s'élève à 200 g/min pour une mouture fine et à 600 g/min pour une mouture grossière. La trémie a une capacité de 1,2 kg.

Utilisez uniquement des céréales sèches.

Mise en service

Vous pouvez placer sur la partie avant du Grano 200 les deux colonnes livrées avec le moulin, selon la couleur de votre choix.

Placez le Grano 200 dans une position stable sur une surface dure et plane et branchez la fiche dans la prise de courant. L'appareil est prêt à fonctionner.

Utilisation (voir pour cela l'illustration 1, page 22)

Description illustration 1:

1.1	Couvercle de la trémie	(No. com. 17500700)
1.2	Trémie en bois	(No. com. 17508027)
	Trémie en acier	(No. com. 17508026)
1.3	Réglage fin – gros	(No. com. 17508033)

Remplir la trémie en bois ou en acier de la quantité nécessaire de céréales.

Remplissez seulement la quantité nécessaire pour l'utilisation actuelle et laissez s'écouler toutes les céréales dans la trémie. Vous aurez ainsi toujours de la farine fraîche et garantirez un fonctionnement sans problèmes.

Utilisez l'interrupteur de marche et d'arrêt qui se trouve sur la face extérieure gauche de l'appareil. Le réglage du degré de finesse (fin ou gros) peut être effectué sans problèmes. Cependant, le passage de «fin» à «gros» ne doit pas être réalisé lorsque le moteur est à l'arrêt et si des céréales ont déjà été remplies dans la trémie.

Le degré de mouture le plus fin n'est significatif que pour le froment. Choisissez pour d'autres céréales, comme p.ex. le seigle, l'épautre ou l'avoine une mouture plus grossière.

Entretien

Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'eau courante.

Un nettoyage extérieur à l'aide d'un chiffon humide est suffisant. Ne pas utiliser de détergents.

Si l'appareil n'est pas utilisé régulièrement, nous conseillons de nettoyer les meules et l'espace de meule avant chaque nouvelle utilisation. Ce nettoyage peut s'avérer également nécessaire si le rouage est obstrué par des céréales humides.

Description illustration 2:

2.1	Meule debout et chambre à moulure en acier	(No. com. 16708200)
2.2	Meule tournant	(No. com. 16708100)
2.3	Etoupage de la chambre à mouture	(No. com. 17608031)

Nettoyage minutieux (voir pour cela illustration 2, page 23)

- Tirer la fiche de secteur
- Mettre le moulin sur "gros"
- Dévisser la vis poignée-étoile située sur la face arrière du boîtier
- Soulever la plaque de trémie avec la trémie
- Desserrer et soulever la chambre en acier fin en l'appuyant et en la tournant
- Les deux meules peuvent maintenant être nettoyées à l'aide d'une brosse dure (elles ne doivent jamais être humides ou mouillées)
- Faire attention à ce que l'étoupage de feutre (23) soit correctement fixée
- Placer la chambre à mouture avec le bec au-dessus de la sortie de la farine puis la verrouiller en appuyant vers la droite
- Replacer le couvercle de trémie. Placer la face arrière et la fixer à l'aide de la vis poignée-étoile

Nettoyage rapide

Moudre une poignée de maïs (pas de popcorn) sur le réglage du milieu. Ou, pendant le fonctionnement du moulin, aspirez brièvement à l'aide d'un aspirateur dans le haut de la trémie à céréales puis en bas au niveau de la sortie de la mouture.

Rajustage

Si après une longue utilisation, les meulières ne peuvent plus mouler sur „fin" à cause de l'usure de l'appareil, il est possible de corriger le degré de finesse de la mouture. Il est possible de réaliser le rajustage en plaçant des plaques en dessous de la meule tournante. Vous pouvez obtenir ces plaques chez nous.

Dérangement

Si le moteur surchauffe ou s'arrête en raison d'une utilisation inappropriée ou parce qu'il a été soumis à de très grandes charges, un commutateur thermique de sécurité évite une surcharge du moteur. L'appareil doit être dans ce cas mis hors circuit et ne devrait pas être utilisé pendant 10 à 15 minutes.

Si vous ne parvenez pas à déterminer la cause du dérangement et si celui-ci se reproduit, veuillez nous contacter ou adressez-vous à votre commerçant spécialisé.

Garantie

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables, les meules s'aiguisent automatiquement. Ils se distinguent en général par leur durée de vie atteignant plusieurs décennies.

Cependant, si lors de l'utilisation apparaît un dérangement permanent, nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous effectuons gratuitement les réparations dues à des défauts de matériel ou de fabrication.

Le compte daté avec le nom et l'adresse est considéré comme carte de garantie.

Informations concernant les céréales

Les céréales doivent être conservées dans un endroit sec, aéré et frais.

Les céréales sont hygroscopiques. Cela signifie qu'elles absorbent l'eau lorsque l'air est humide. Si elles sont trop humides lors de la mouture, les meules peuvent se coller et/ ou la sortie de la farine du moulin peut être obstruée.

Le lieu idéal de conservation pour les céréales est donc un local frais et sec. L'idéal est de remplir les céréales dans des sacs à céréales ou des coffres à blé qui ne sont pas fermés hermétiquement.

Le „test au couteau" est une méthode qui a fait ses preuves et qui est utilisée pour vérifier si la céréale est assez sèche pour être moulue. Le grain sec éclate en émettant un craquement net lorsqu'on essaie de l'écraser avec un couteau sur une surface dure. Un grain trop humide peut être écrasé et prend la forme d'un flocon.

Si vos céréales sont trop humides, mettez-les pendant quelques jours dans un panier placé dans un endroit sec (par ex. sur un radiateur). La température des céréales ne devrait cependant pas dépasser 35 degrés.

L'idéal est de travailler tout de suite la farine des céréales pour que les agents matière s'y conservent entièrement.

Gentile cliente,

congratulazioni per i! suo nuovo Grano 200, ha comprato un prodotto tedesco di alta qualità. Nello sviluppo di questo apparecchio combinato abbiamo lavorato per ottimizzare in particolare sia la funzionalità tecnica che il design, approfittando dei nostri trent'anni d'esperienza nella costruzione di mulini per cereali domestici.

Per assicurare una lunga durata al suo macinino, le suggeriamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle in un luogo sicuro.

Per ulteriori informazioni si rivolga a noi direttamente o ai rivenditori specializzati.

Team Schnitzer

Indicazioni di sicurezza

1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
2. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata e assicurarsi che la tensione corrisponda alle indicazioni di tensione indicate sulla base dell'apparecchio.
3. Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua corrente o con qualunque tipo di liquido.
4. Evitare che la macchina e il cavo di collegamento vengano avvicinati a oggetti ardenti.
5. Durante l'uso appoggiare l'apparecchio su una superficie liscia e piana (piano lavoro della cucina).
6. Le fessure per l'aria devono rimanere libere.
7. Non pulire l'apparecchio inserendo oggetti appuntiti nella camera di mulino.
8. Se il collegamento della macchina viene danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona con qualifica analoga.

Cereali da macinare e rendimento

Grano 200 è adatto alla macinazione di tutti i tipi di cereale della grandezza di un chicco di frumento e più piccoli, come il mais (non il mais da pop corn). Possono essere macinati anche semi oleosi da soli con una regolazione media, con una regolazione fine devono essere miscelati con cereali (1:1).

Per cereali asciutti il rendimento di macina a regolazione finissima è di 200 g/min, a regolazione grossa 600 g/min. La tramoggia ha una capacità di 1,2 kg.

Si usino solo cereali asciutti.

Messa m funzione

Sulla parte anteriore del Grano 200 possono essere inseriti a seconda dei gusti paia di colonne colorate.

Mettere il Grano 200 su una superficie solida e piana e inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio è pronto per essere usato.

Uso (vedi illustrazione 1, p. 22)

Descrizione illustrazione 1:

1.1	Coperchio di tramoggia	(Ordine N°. 17500700)
1.2	Tramoggia in legno	(Ordine N°. 17508027)
	Tramoggia in acciaio legato	(Ordine N°. 17508026)
1.3	Regolazione fine-grosso	(Ordine N°. 17508033)

Introdurre la quantità di cereali desiderata nella tramoggia in legno o in acciaio legato (1.2).

Introdurre solo la quantità necessaria e macinarla completamente. In questo modo si otterrà sempre farina fresca e si garantirà un perfetto funzionamento.

Azionare l'interruttore di accensione sul lato sinistro esterno dell'apparecchio. È possibile in qualunque momento regolare da fine a grosso mentre è necessario fare attenzione che la regolazione da grosso a fine avvenga solo se il macinino è in funzione o se la macina sta funzionando a vuoto.

La regolazione più fine è indicata solo per il grano. Per la segale, l'avena ecc. si suggerisce un grado più grosso.

Pulizia

Prima di pulire l'apparecchio togliere sempre la presa di corrente.

Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.

Dall'esterno è sufficiente pulirlo con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi.

In caso di uso non continuo si consiglia di pulire la mole e lo scomparto della farina prima di un nuovo impiego.

Tale pulizia dovrà essere eseguita anche in caso di otturazione dopo la macinatura di cereali umidi.

Descrizione illustrazione 2:

2.1	Macina fissa e camera di macina in acciaio legato	(Ordine N°. 16708200)
2.2	Macina girevole	(Ordine N°. 16708100)
2.3	Guarnizione camera di macina	(Ordine N°. 17608031)

Pulizia a fondo (vedi illustrazione 2, p. 23)

- Staccare la spina di corrente
- Regolare il mulino su grosso
- Svitare la vite a croce sul retro della carcassa
- Togliere la lamina di tramoggia e la tramoggia
- Svitare e togliere la camera di macinazione in acciaio premendola e girandola a sinistra
- Le due macine possono essere pulite con una spazzola (mai umida o bagnata)
- Durante il montaggio assicurarsi che la guarnizione in feltro (2.3) sia ben posizionata
- Posizionare la camera di macinazione sull'uscita della farina e facendo pressione verso il basso bloccarla girandola verso destra
- Posizionare il coperchio della tramoggia e fissarlo con la vite a croce

Pulizia veloce

Macinare un pugno di mais (non da pop corn) su regolazione media o passare brevemente l'aspirapolvere alternatamente sulla tramoggia e sul punto di uscita della farina.

Regolazione posteriore

Se a seguito di un uso continuato, a causa dell'usura delle macine, non fosse possibile ottenere la regolazione più fine, è possibile correggere il grado di finezza. Una possibilità è per esempio appoggiare la macina girevole su dischi. I dischi di base sono reperibili di noi.

Anomalie

Se il motore dovesse surriscaldarsi e arrestarsi a causa di uso non appropriato o carichi esterni, un termointerruttore protettivo ne evita un sovraccarico. In questo caso lasciare spento l'apparecchio durante 10-15 minuti.

Nel caso in cui le anomalie si ripetessero e non se ne possa individuare la causa, rivolgersi direttamente a noi o ai nostri rivenditori.

Garanzia

I macinini per cereali Schnitzer sono robusti e affidabili e le macine sono autoaffilanti. Di regola si distinguono per la loro durata di vita di decenni.

Nel caso in cui dovesse manifestarsi una anomalia persistente durante l'uso, garantiamo i nostri prodotti per due anni a partire dalla data di acquisto, nel corso dei quali elimineremo difetti di materiale o di fabbricazione gratuitamente.

Allo scopo è valida la fattura datata e riportante il nome e l'indirizzo.

Consigli sui cereali

I cereali devono essere conservati all'asciutto, all'aria e al fresco. I cereali sono igroscopici il che significa che assorbono umidità dell'aria. Macinare cereali troppo umidi può causare un inceppamento delle macine o l'otturazione dell'uscita del macinino.

Il luogo ideale di conservazione dei cereali è quindi una stanza secca e fresca. Potete conservarli in sacchetti o casse di legno apposite che lascino entrare aria. Per controllare che i cereali siano abbastanza asciutti prima di macinarli si è affermata la "prova del coltello" che consiste nel cercare di spappolare un chicco con un coltello su una superficie dura. Il chicco asciutto salterà via mentre quello umido si potrà spappolare in un fiocco.

Se il cereale è troppo umido, lo si può mettere ad asciugare in un cestino in un luogo caldo (sul calorifero, ecc.). La temperatura del cereale non deve superare i 35 gradi.

In modo che i principi attivi delle farine di cereale vengano conservati si consiglia si usarle immediatamente.

NL

Geachte klant,

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Grano 200, u heeft een Duits kwaliteitsproduct gekocht. Bij de ontwikkeling van dit gecombineerd toestel hebben wij er speciaal op gelet zowel de technische functionaliteit als ook het design te optimaliseren. Daarbij hebben wij geprofiteerd van onze dertigjarige ervaring met huishoudgraanmolens.

Opdat u ook lange tijd plezier heeft aan de Grano 200 raden wij u aan de volgende tips zorgvuldig door te lezen en de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats te bewaren.

Wanneer u aanvullende informatie nodig heeft, wendt u zich a.u.b. rechtstreeks aan ons of aan uw vakhandelaar.

Schnitzer-Team

Veiligheidstips

1. Zorgvuldig de aanwijzingen doorlezen.
2. Het toestel alleen aan wisselstroom aansluiten en controleren of de voorhanden stroom-spanning overeenkomt met de spanningskenmerken op de bodemplaat van het toestel.
3. Het toestel niet in contact brengen met water of met andere vloeistoffen.
4. Machine en aansluitingskabel niet in de omgeving van hete voorwerpen brengen.
5. Tijdens het gebruik moet het toestel op een harde, effen ondergrond staan (werkplaat in de keuken).
6. De verluchtingsspleten aan de onder- en achterkant van het toestel moeten vrij blijven.
7. Het toestel niet reinigen door scherpe voorwerpen in de maalkamer te steken.
8. Wanneer de aansluitingsleiding van het toestel wordt beschadigd moet zij worden vervangen door de fabrikant, de klantendienst of door een overeenkomstig gekwalificeerde persoon.

Maalgoed en maalcapaciteit

De Grano 200 is geschikt voor het malen van tarwekorrels van elke grootte en voor kleinere graansoorten zoals maïs (geen popcornmaïs). Zaden die olie bevatten kunnen ofwel apart worden gemalen (bij een instelling van middel tot grof) ofwel 1:1 gemengd met graan (bij een fijne instelling).

Bij droog graan bedraagt de maalcapaciteit 200 g/min bij de fijnste instelling en 600 g/min bij een grove instelling. De inhoud van de trechter bedraagt 1,2 kg.

Steeds droog graan gebruiken.

Ingebruikname

Op de voorkant van de Grano 200 kunt u volgens uw eigen individuele kleurensmaak de bijgevoegde zuilenparen bevestigen.

Installeer de Grano 200 op een stevig en effen werkvlak waar hij stabiel staat en steek dan de stekker in het stopcontact. De machine is nu startklaar.

Bediening (zie hiervoor afbeelding 1, pag. 22)

Beschrijving afbeelding 1:

1.1	trechter deksel	(bestelnummer 17500700)
1.2	houttrechter	(bestelnummer 17508027)
	edelstaaltrechter	(bestelnummer 17508026)
1.3	instelling fijn-grof	(bestelnummer 17508033)

De nodige hoeveelheid graan in de houten- resp. edelstaaltrechter (1.2) vullen.

Vul de machine enkel met de hoeveelheid die u nodig heeft voor het actueel gebruik en laat alles doorlopen wat zich in de trechter bevindt. Op die manier heeft u steeds vers meel en is een onberispelijke werking van de machine gegarandeerd.

De in- en uit-schakelaar aan de linker buitenkant van het toestel bedienen. Het verstellen van „fijn" naar „grof" kan op ieder moment worden uitgevoerd, warbij bij het verstellen van „grof„ naar „fijn" erop gelet moet worden, dat dit alleen bij ingeschakelde graanmolen of bij een leeg-gelopen maalwerk plaats vindt.

De fijnste instelling heeft alleen zin bij tarwe. Kies a.u.b. een grovere instelling voor rogge, spelt, haver.

Reiniging

Vóór de reiniging de stekker uit het stopcontact trekken.

Het toestel mag onder geen enkele voorwaarde gereinigd worden onder stromend water.

Voor de buitenkant is het voldoende wanneer u de kast schoonmaakt met een vochtige doek. In geen geval schuurmiddelen gebruiken.

Wanneer het toestel niet voortdurend wordt gebruikt raden wij aan de maalsteenoppervlakken en de pletwalsen te reinigen vooral eer u ze opnieuw in gebruik neemt. Deze reiniging kan ook noodzakelijk worden wanneer de maalmachine verstopt is geraakt door het gebruik van vochtig graan.

Beschrijving afbeelding 2:

2.1	vaste maalsteen met kamer in roestvrij staal	(bestelnummer 16708200)
2.2	draaiende maalsteen	(bestelnummer 16708100)
2.3	maalkamer afdichting	(bestelnummer 17608031)

Grondige reiniging (zie hiervoor afbeelding 2, pag. 23)

- Stekker uit het stopcontact trekken
- Molen op grof instellen
- Schroef met stervormig handvat aan de achterkant van de kast losdraaien
- Trechterplaat met trechter er afnemen
- Kamer in roestvrij staal losmaken en wegnemen door aan te drukken en naar links te draaien
- Beide maalstenen kunnen nu worden gereinigd met een harde borstel (nooit vochtig of nat)
- Bij het in elkaar steken moet erop gelet worden dat de vilten dichting (2.3) juist op zijn plaats ligt

- Maalkamer met de neus boven de uitmonding van het meel plaatsen en met druk naar rechts vergrendelen
- Trechterdeksel er weer opzetten, en bevestigen met de schroef met stervormig handvat

Snelle reiniging

Een handvol maïs malen (geen popcornmaïs) op de middelste instelling of een stofzuiger afwisselend eventjes boven in de graantrechters en beneden aan de uitmonding van het graan houden.

Na reguleren

Mocht na langer gebruik door slijtage aan de maalstenen het fijnst mogelijke maalresultaat niet meer worden bereikt, kan de fijnheidgraad worden gecorrigeerd. Een mogelijkheid tot na reguleren bestaat daarin, dat de schijven onder de draaiende steen worden gelegd. Deze onderligschijven kunnen bij ons worden besteld.

Storing

Mocht de motor oververhitten of uitgaan door extreme belasting of door ondeskundig gebruik, dan verhindert een ingebouwde thermo-beveiligingschakelaar een overbelasting van de motor.

In dit geval moet het toestel worden uitgeschakeld en mag het gedurende 10 tot 15 minuten niet lopen.

Voor het geval u bij herhaalde storingen de oorzaak ervan niet kunt vinden, wendt u zich a.u.b. rechtstreeks aan ons of aan een van onze vakhandelaars.

Garantie

Graanmolens van Schnitzer zijn robuust en betrouwbaar. Zij onderscheiden zich doorgaans door een levensduur van tientallen jaren. De maalstenen slijpen zichzelf.

Voor het geval er tijdens het gebruik toch een langdurige storing zou optreden verlenen wij voor ons product een garantie gedurende twee jaar vanaf de koopdatum. Binnen deze periode ruimen wij kosteloos gebreken uit de weg die berusten op fouten in het materiaal of in de fabricage.

Als garantiekaart geldt de gedateerde en van naam en adres voorziene factuur.

Tips rondom het graan

Graan moet op een droge, luchtige en koele plek worden bewaard.

Graan is hygroscopisch; dat betekent dat het water uit vochtige lucht in zich opneemt. Als het graan tijdens het malen te vochtig is dan kan dat ertoe leiden dat de maalstenen gaan vastplak-ken en/of de uitmonding van het meel in de molen verstopt raakt.

De ideale bewaarplaats voor meel is daarom een koele en droge ruimte. Het beste is wanneer u het graan in graanzakken of korenkisten doet. Deze zijn niet luchtdicht afgesloten.

Om vóór het malen te testen of het graan droog genoeg is voldoet de „mestest" zeer goed. Een droge korrel barst open met een duidelijk gekraak wanneer men hem met een mes wil platdruk-ken op een harde ondergrond. De te vochtige korrel kan men pletten tot een vlok.

Als uw graan te vochtig is, leg het dan voor een paar dagen in een mandje op een warme plaats (op de verwarming enz.). De temperatuur van het graan mag echter niet boven de 35 graden stijgen.

Om er voor te zorgen dat de werkstoffen van het graanmeel volledig behouden blijven, raden wij aan, deze onmiddellijk verder te verwerken.

GRANO 200

Stein - Getreidemühle

Bild 1

1.1 Trichterdeckel
1.2 Holztrichter/Edelstahltrichter
1.3 Fein-Grob-Verstellung

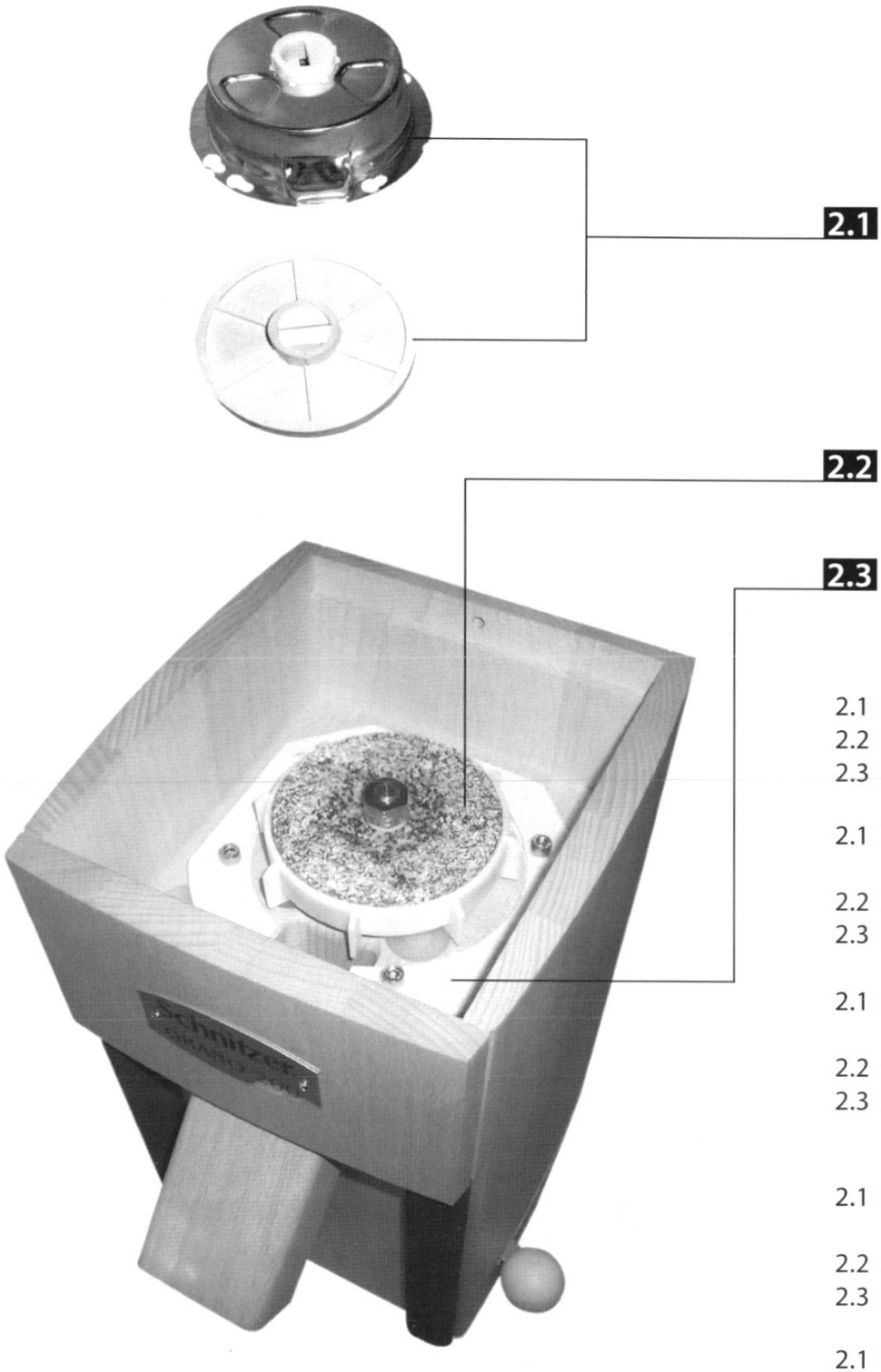
1.1 Funnel lid
1.2 Wooden funnel /
Stainless steel funnel
1.3 Fine-coarse adjuster

1.1 Couvercle de la trémie
1.2 Trémie en bois / Trémie en acier
1.3 Réglage fin - gros

1.1 Coperchio di tramoggia
1.2 Tramoggia in legno/
Tramoggia in acciaio legato
1.3 Regolazione fine-grosso

1.1 Trechter deksel
1.2 Houttrechter/ edelstaaltrechter
1.3 Instelling fijn-grof

Bild 2



2.1 Stehender Stein
2.2 Drehender Stein
2.3 Mahlkammerdichtung

2.1 Fixed millstone and stainless steel flour chamber
2.2 Rotating millstone
2.3 Flour chamber packing

2.1 Meule debout et chambre àmoulure en acier
2.2 Meule tournant
2.3 Etoupage de la chambre à mouture

2.1 Macina fissa e camera di macina in acciaio legato
2.2 Macina girevole
2.3 Guarnizione camera di macina

2.1 Vaste maalsteen met kamer in roestvrij staal
2.2 Draaiende maalsteen
2.3 Maalkamer afdichting

Schnitzer

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9
77656 Offenburg
Tel: 0049 (0) 781-504-7500
Fax 0049 (0) 781-504-7509
e-Mail: info@schnitzer.eu
www.schnitzer.eu